35667-9902

IT

ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE

REX

FORNI DA INCASSO
MULTI

PER LA VOSTRA SICUREZZA

DURANTE L'USO

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **AssicurateVi che i bambini non tocchino i comandi o non giochino con l'apparecchiatura.**
- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi. **Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- **Tenete ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.**
- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Per prima cosa, consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, **contattate il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi orginali.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione "**CHIUSO**" o "**SPENTO**".
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, fate attenzione che i cavi degli elettrodomestici che state usando non la tocchino e siano **sufficientemente lontani dalle parti calde di questa apparecchiatura.**
- L'apparecchiatura fuori uso deve essere resa inutilizzabile; in questo caso, **scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica**.
- **Evitate assolutamente di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti**: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.

PER L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica **devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO**. Prima di qualsiasi intervento, é necessario verificare che l'apparecchiatura sia **DISINSERITA** dalla rete elettrica.
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicurateVi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgeteVi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antifortunistiche non vengano rispettate.**

IMPORTANTE !

L'uso di questa nuova apparecchiatura é facile.
Tuttavia, é importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta.
In questo modo, potrete:
- **ottenere le migliori prestazioni;**
- **evitare comportamenti errati;**
- **usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza;**
- **rispettare l'ambiente.**

COSTRUTTORE: **ELECTROLUX ZANUSSI**
ELETTRODOMESTICI S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italia)

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:
- **73/23** e **90/683** (relative alla Bassa Tensione);
- **89/336** (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- **93/68** (relativa alle Norme Generali)
e successive modificazioni.

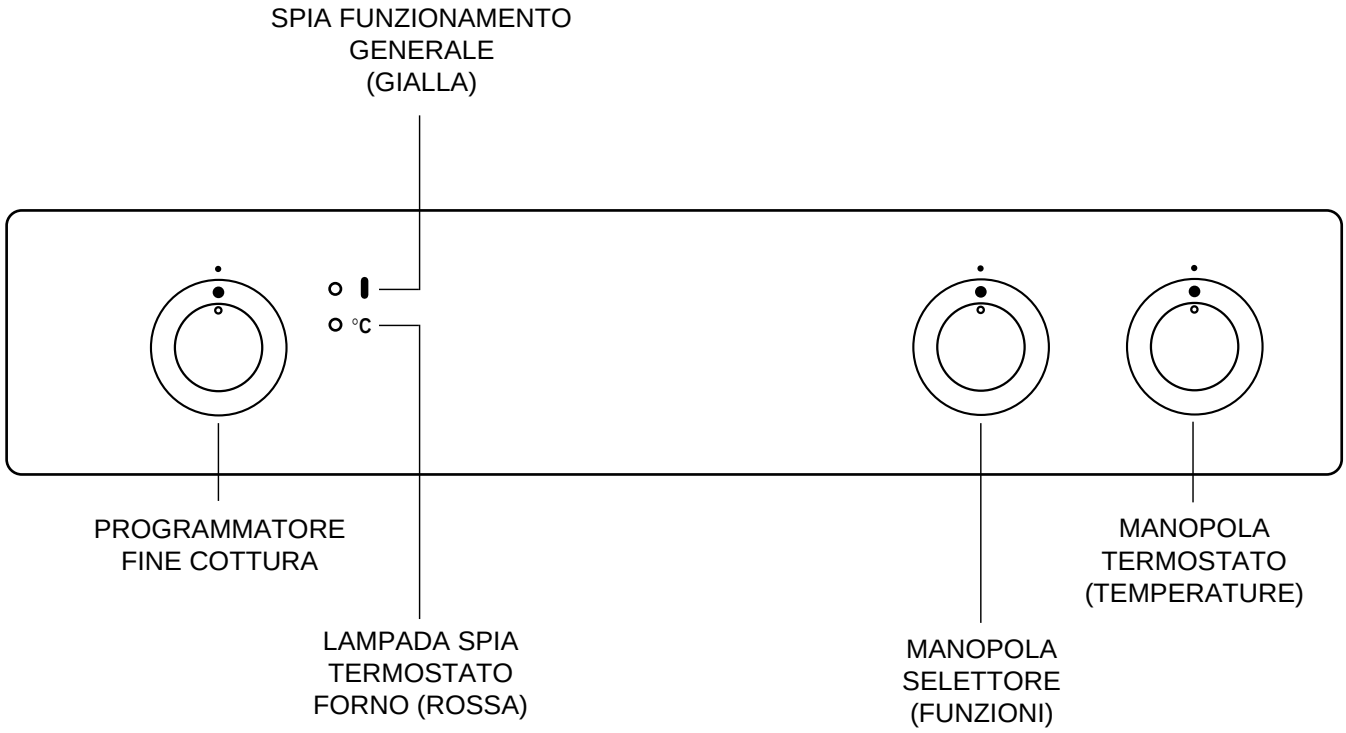
INDICE

1. **Descrizione del pannello dei comandi** ..... Pag. 4
2. **Come comportarsi al primo utilizzo** ..... Pag. 6
3. **Come cucinare** ..... Pag. 6
   - Cottura tradizionale ..... Pag. 7
   - Cottura ventilata o "a convezione" ..... Pag. 7
   - Scongelamento ..... Pag. 7
4. **Tabelle di cottura** ..... Pag. 8
5. **Manutenzione e pulizia** ..... Pag. 9
6. **Come comportarsi se qualcosa non funziona** ..... Pag. 10
7. **Assistenza e ricambi** ..... Pag. 11
8. **Garanzia** ..... Pag. 11
9. **Caratteristiche tecniche** ..... Pag. 12
10. **Istruzioni per l'installazione** ..... Pag. 12
    - L'incasso nei mobili componibili .... Pag. 12
    - Assiemaggio ..... Pag. 13
    - Collegamento elettrico ..... Pag. 13

DISPOSITIVO DI PROTEZIONE DAL CALORE

Le nostre apparecchiature sono conformi agli standard europei di sicurezza.
Tuttavia, per garantire una maggiore protezione, ed evitare che i bambini possano esporsi al calore durante l'uso dell'apparecchiatura, è possibile applicare uno speciale dispositivo di isolamento in corrispondenza della porta del forno.
Questo dispositivo può essere acquistato presso i nostri Centri di Assistenza, specificandone il codice (**35791**), e il numero di prodotto (**Prod. No.**) riportato sull'etichetta di identificazione (vedi pag. 11).
Le istruzioni per il montaggio sono incluse nella relativa confezione.

1. DESCRIZIONE DEL PANNELLO DEI COMANDI



IL SELETTORE (Figura 1)

Questo comando Vi permette di scegliere come cuocere le pietanze.
I simboli presenti sulla manopola del selettore significano che:

0 il forno é spento;

si accende la lampada del forno, ma il forno non si riscalda;

il forno emette calore dall'alto e dal basso (cosiddetta "cottura tradizionale");

il ventilatore del forno si mette in funzione, consentendo la cottura ventilata (cosiddetta " cottura a convezione") oppure il rapido scongelamento dei cibi congelati;

entra in funzione il "grill": il forno emette calore solo dall'alto, consentendo di grigliare la superficie delle pietanze.

Ruotando la manopola su questi simboli, otterrete la funzione desiderata.

LA SPIA DI FUNZIONAMENTO GENERALE

(presente solo in alcuni modelli)

La spia gialla che si accende sul pannello dei comandi indica che la manopola del selettore é stata ruotata su una funzione.

IL TERMOSTATO (Figura 2)

Potete scegliere la temperatura per cuocere le Vostre pietanze (tra 50 e 250 gradi) ruotando la manopola del termostato in senso orario.

LA SPIA DEL FORNO

La spia rossa che si accende sul pannello dei comandi indica che il forno si sta riscaldando. Quando la temperatura del forno raggiunge il livello scelto con il termostato, la spia si spegne.
Durante la cottura, la spia può accendersi più volte per mantenere sempre stabile la temperatura.

IL PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA (Figura 3)

Potete usare il programmatore per spegnere automaticamente il forno alla fine del periodo di tempo necessario per una cottura.
Per selezionare il periodo di tempo che desiderate, fate compiere alla manopola **un giro completo in senso orario**, quindi ruotatela in senso contrario fino al tempo da Voi prescelto.
Al termine del tempo selezionato, il forno si spegnerà ed emetterà un segnale acustico.
Per usare il forno senza programmazione, ruotate la manopola in senso antiorario fino al simbolo .

TERMOSTATO DI SICUREZZA

(presente solo in alcuni modelli)

Per evitare il surriscaldamento del forno, alcuni modelli sono dotati di un termostato di sicurezza che entra in funzione qualora si verifichi un guasto al termostato principale. In questo caso, l'alimentazione elettrica viene interrotta: **non cercate di riparare da soli il guasto ma contattate il Centro di Assistenza più vicino.**

VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO

(presente solo in alcuni modelli)

Alcuni modelli sono dotati di un ventilatore, per raffreddare il pannello dei comandi, le manopole e l'impugnatura della porta del forno.
Per evitare pericolosi surriscaldamenti, qursto ventilatore **continua a funzionare ANCHE DOPO LO SPEGNIMENTO del forno, finché la temperatura non scende a livelli normali.**

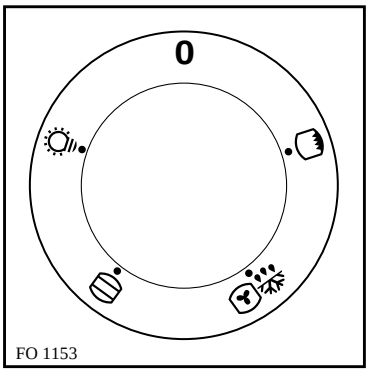


Fig. 1

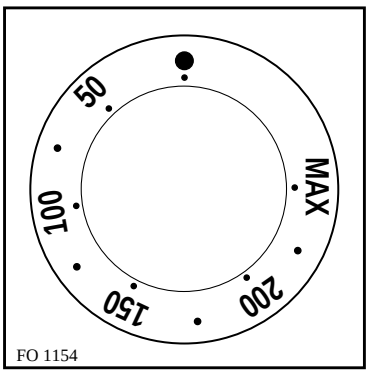


Fig. 2

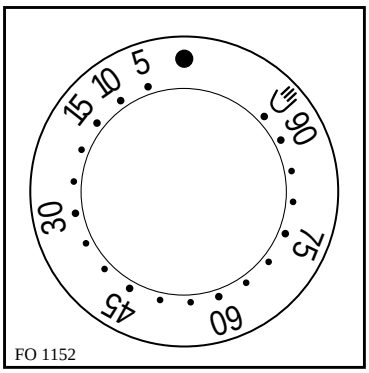


Fig. 3

2. COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione del forno:

a) regolate il termostato a 250 gradi (MAX);

b) portate il selettore sul simbolo

c) riscaldate il forno VUOTO per circa 45 minuti;

d) arieggiate l'ambiente durante tutta l'operazione.

Durante i primi minuti di funzionamento, **E' ASSOLUTAMENTE NORMALE** che il forno emetta fumo e cattivi odori. Questo é causato dal riscaldamento dell'isolamento termico e dei residui della lavorazione.
Trascorsi i 45 minuti, lasciate raffreddare il forno, quindi pulite l'interno con acqua calda e detersivo delicato.

Prima di iniziare la prima cottura, lavate accuratamente la GRIGLIA e la LECCARDA (cioé il vassoio in metallo smaltato dai bordi rialzati che trovate all'interno del forno).

PER APRIRE LA PORTA DEL FORNO IMPUGNATE SEMPRE LA MANIGLIA NELLA SUA PARTE CENTRALE (FIG. 4)

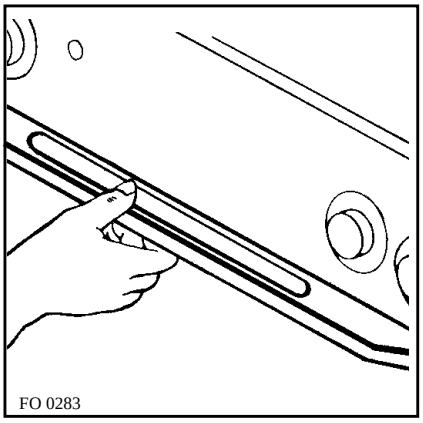


Fig. 4

3. COME CUCINARE

TUTTE LE COTTURE DEVONO ESSERE ESEGUITE A PORTA CHIUSA

- **Utilizzate sempre guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.**
- Il forno cuoce a temperature che vanno dai 50 ai 250 gradi. Perciò, **usate recipienti capaci di resistere a queste temperature** (es. teglie in metallo, pirofile, ceramiche da forno).
- **Non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo,** perché potreste causare danni allo smalto e rovinare le pietanze in cottura. Ponete sempre i Vostri recipienti, le pirofile, pellicole di alluminio sulla griglia appositamente inserita nelle guide del forno.
- Durante le cotture con oli o grassi (ad esempio, le fritture), **fate attenzione che i condimenti non si surriscaldino**: queste sostanze, infatti, portate ad alte temperature possono incendiarsi.
  Per questo, quando mettete o togliete le pietanze nel forno, **assicurateVi che i condimenti (olio, sughi, grassi sciolti) non cadano in notevoli quantità sul fondo.** In questo caso, ripulite accuratamente il fondo del forno prima di iniziare un'altra cottura. Eviterete anche il formarsi di sgradevoli fumi ed odori.

LE GUIDE DEL FORNO (Figura 5)

Le pareti laterali del forno presentano delle scanalature. Sono le **GUIDE** che Vi permettono di regolare l'altezza della griglia.

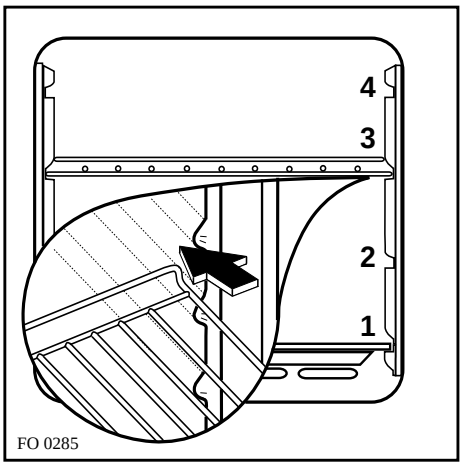


Fig.5

COTTURA TRADIZIONALE

Puntate il selettore sul simbolo e regolate il termostato sulla temperatura desiderata.
In questo modo il calore proviene sia dall'alto che dal basso, e la pietanza viene cucinata in modo uniforme. Se la cottura ha bisogno di più calore dall'alto o dal basso, regolate l'altezza della griglia con le apposite guide (Fig. 5).

COTTURA VENTILATA O "A CONVEZIONE" ( )

In questo tipo di cottura, l'aria calda all'interno del forno viene fatta circolare da un ventilatore. Potrete così cuocere più pietanze contemporaneamente, sistemandole su diversi ripiani.

Ruotate il selettore sul simbolo e regolate il termostato sulla temperatura desiderata.
Se desiderate cuocere due pietanze allo stesso tempo, Vi consigliamo di utilizzare la prima e la terza guida dal basso (come indicato nella fig.5). Se invece usate il forno per una sola cottura, scegliete le guide più basse, in modo da ottenere migliori risultati.

SCONGELAMENTO

Ruotando il selettore sul simbolo e regolando il termostato sullo zero, (simbolo ●), il ventilatore farà circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo il rapido scongelamento dei cibi congelati.

ALCUNI CONSIGLI PER LA COTTURA DI CARNI E PESCE

Le carni possono essere sistemate in recipienti adatti alla cottura in forno, oppure **direttamente sulla griglia. In questo secondo caso, versate SEMPRE un po' d'acqua nella leccarda ed inseritela nelle guide sotto la griglia.**
La leccarda raccoglierà i grassi che si sciolgono durante la cottura e l'acqua eviterà che i grassi brucino, formando cattivi odori o fumo.
Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere una cottura a media temperatura (tra 150 e 175 gradi), mentre la cottura "al sangue" di carni rosse richiede temperature fra 200 e 250 gradi per tempi brevi.

CONSIGLI PER LA COTTURA DI DOLCI

I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata, da 150 a 200 gradi.
Prima di iniziare la cottura di un dolce, fate sempre riscaldare il forno per almeno 10 minuti, ed una volta iniziata la cottura, tenete sempre chiusa la porta del forno.

CONSIGLI PER LA COTTURA AL GRILL

Se desiderate cuocere carne o pesce al grill, ungeteli leggermente e collocateli sulla griglia.
Nella cottura al grill il calore proviene solo dall'alto, perciò la griglia va inserita nelle guide superiori o inferiori in base allo spessore della carne o del pesce. Anche in questo caso, **ricordate SEMPRE di inserire la leccarda nelle guide più basse, dopo avervi versato circa due bicchieri d'acqua.**

Un'eventuale formazione di condensa sul vetro della porta, sulle pareti e sul fondo del forno non compromette il suo funzionamento. Vi consigliamo di asciugare la condensa alla fine della cottura.

4. TABELLE DI COTTURA

COTTURA TRADIZIONALE E VENTILATA ("A CONVEZIONE")

PESO IN GR.	ALIMENTI	Cottura tradizionale		Cottura a convezione		Durata di cottura	NOTE
		Livello	temperatura °C	Livello	temperatura °C	minuti	
	DOLCI						
	Con impasto sbattuto	2	180	2 (1e3)*	160	45 ~ 60	
	Con impasto lievitato	2	180	2	160	20 ~ 35	
	Pasta frolla, fondo torta	2	180	2 (1e3)*	160	20 ~ 30	
	Torta di ricotta	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Torta di mele	1	180	2 (1e3)*	160	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2 (1e3)*	150	60 ~ 80	
	Crostate	2	180	2 (1e3)*	160	45 ~ 60	
	Piccoli dolci	2	180	2 (1e3)*	160	15 ~ 25	
	Biscotti	2	180	2 (1e3)*	160	10 ~ 20	
	Meringhe	2	100	2 (1e3)*	100	90 ~ 120	
	PANE e PIZZA						
1000	Pane bianco	1	200	2	175	45 ~ 60	1 filone
500	Pane di segala	2	200	2	175	30 ~ 45	in cassetta
500	Panini	2	200	2 (1e3)*	175	20 ~ 35	8 panini
250	Pizza	1	220	2 (1e3)*	200	20 ~ 35	su leccarda
	SFORMATI						
	Di pasta asciutta	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 50	
	Di verdura	2	200	2 (1e3)*	175	45 ~ 60	
	Quiches	2	200	2 (1e3)*	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	CARNE						
1000	Arrosto manzo	2	200	2	175	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Arrosto maiale	2	200	2	175	100 ~ 130	Cotto su griglia
1000	Arrosto vitello	2	200	2	175	90 ~ 120	Cotto su griglia
1500	Roast beef all'inglese	2	220	2	200	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Agnello	2	200	2	175	110 ~ 130	Coscia
1000	Pollo	2	200	2	175	60 ~ 80	Intero
4000	Tacchino	2	200	2	175	210 ~ 240	Intero
1500	Anatra	2	175	2	160	120 ~ 150	Intera
3000	Oca	2	175	2	160	150 ~ 200	Intera
1200	Coniglio	2	200	2	175	60 ~ 80	A pezzi
	PESCI						
1000	Intero	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 60	2 pesci
800	Filetti	2	200	2 (1e3)*	175	30 ~ 40	4 filetti

NOTE:
I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo, in particolare per i dolci, la pizza ed il pane, di riscaldare il forno per circa 10 minuti prima di iniziare la cottura.
(*) Nel caso di cotture a convezione su più ripiani, è preferibile usare i livelli indicati tra parentesi.

COTTURA AL GRILL

ALIMENTI	Quantità		Cottura a grill		Durata cottura minuti	
	Numero Pezzi	Grammi	Livello	temperatura °C	Lato Sup.	Lato Inf.
Bistecche	4	800	4	max	10	8
Braciole	4	600	4	max	12	8
Salsicce	8	500	4	max	10	6
Pollo a pezzi	6	800	3	max	30	20
Spiedini misti	4	700	4	max	12	10
Petto pollo	4	400	4	max	13	10
Pomodori dimezzati	8	500	4	max	12	—
Pesce, filetti	4	400	4	max	8	6
Capesante	6	—	4	max	12	—
Toast farciti	4	—	4	max	8	—
Pane a fette	4	—	4	max	2~3	1

5. MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIZIA GENERALE

- **Prima di pulire l'apparecchiatura, accertateVi che sia fredda.**
- Se desiderate utilizzare prodotti di pulizia in spray, fate molta attenzione a **non dirigere mai lo spruzzo sulle serpentine elettriche che generano il calore (ben riconoscibili nella parte superiore del forno) o sul bulbo del termostato.**

COME PULIRE L'INTERNO DEL FORNO
Lavate le parti smaltate con acqua tiepida, detersivo ed una spugna morbida. Non usate prodotti come pagliette, lane di acciaio, spugne abrasive per piatti oppure acidi (come ad esempio i prodotti che sciolgono il calcare), perché potrebbero rovinare lo smalto.

Terminata la pulizia, risciacquate bene e asciugate con un panno morbido o una pelle di daino.

Se le macchie sono persistenti, evitate l'uso di detersivi abrasivi (ad esempio, le polveri). Usate detersivi normali, oppure prodotti specifici per l'acciaio inox, oppure ancora un po' di aceto caldo.

- La frutta contiene acidi che, riscaldandosi durante la cottura, possono formare macchie molto difficili da pulire. Questo può diminuire la brillantezza dello smalto, ma **non pregiudica il funzionamento del forno.** Per prevenire queste macchie, pulite il forno dopo ogni cottura di frutta. Eviterete che i residui della cottura possano bruciarsi alla cottura successiva.

COME PULIRE LA PORTA DEL FORNO
Vi consigliamo di smontare la porta del forno prima di pulirla.

Procedete in questo modo:
- **a)** aprite completamente la porta;
- **b)** individuate le due cerniere che sostengono la porta (fig 6);
- **c)** alzate e ruotate le levette poste sulle due cerniere (fig. 6);
- **d)** afferrate la porta ai due lati esterni e richiudetela lentamente MA NON COMPLETAMENTE;
- **e)** tirate la porta verso di Voi, estraendola dalla sua sede(fig. 6);
- **f)** ponete la porta su un piano stabile;
- **g)** svitate le viti indicate nella fig. 7 (lettera A);
- **h)** alzate leggermente il cristallo e sfilatelo dalla porta, tirandolo verso di Voi.

Pulite il cristallo solo con acqua calda. Evitate l'uso di panni ruvidi. Dopo la pulizia rimontate il cristallo nella porta, e la porta nel forno, seguendo al contrario la procedura appena vista.

COME PULIRE LA GUARNIZIONE DELLA PORTA
Attorno all'apertura del forno, una guarnizione in gomma garantisce il suo corretto funzionamento.

- **Controllate periodicamente lo stato di questa guarnizione. Se é necessario pulitela, evitando di usare oggetti o sostanze abrasive.**
- **Se notate che la guarnizione é danneggiata, rivolgetevi al Centro di Assistenza più vicino ed evitate di usare il forno finché non é stato riparato.**

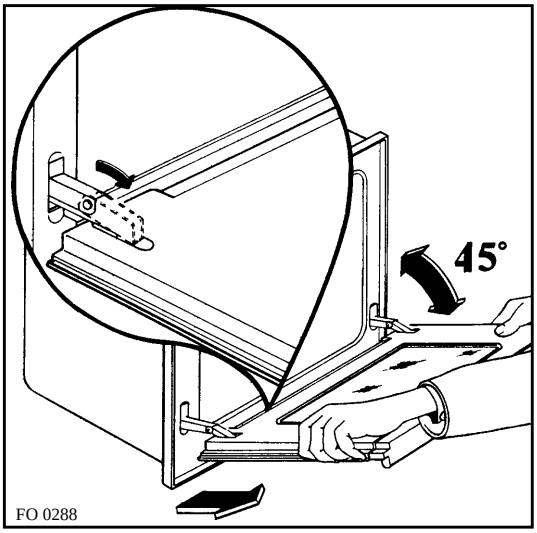


Fig. 6

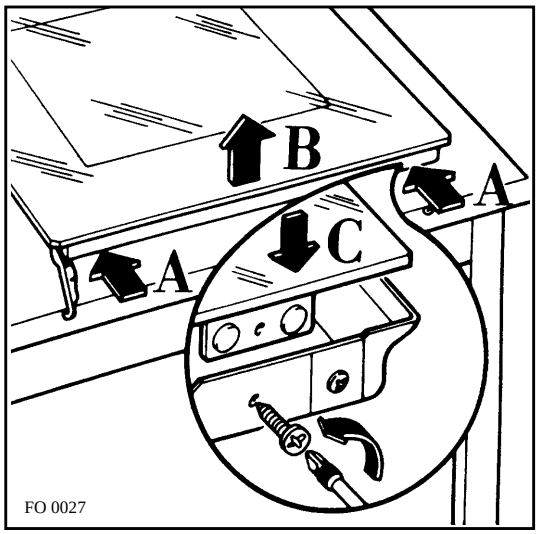


Fig. 7

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

- **Controllate che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.**

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

a) stuttura adatta alle alte temperature (fino a 300 gradi);
b) alimentazione a 230 V. (50 Hz);
c) potenza di 15 W.;
d) attacco di tipo E 14.

Per sostituire la lampada procedete come segue:
(fig. 8)

a) svitate la protezione in vetro della lampada;
b) svitate la vecchia lampada;
c) avvitate la nuova lampada;
d) rimontate la protezione in vetro;
e) reinserite la corrente elettrica.

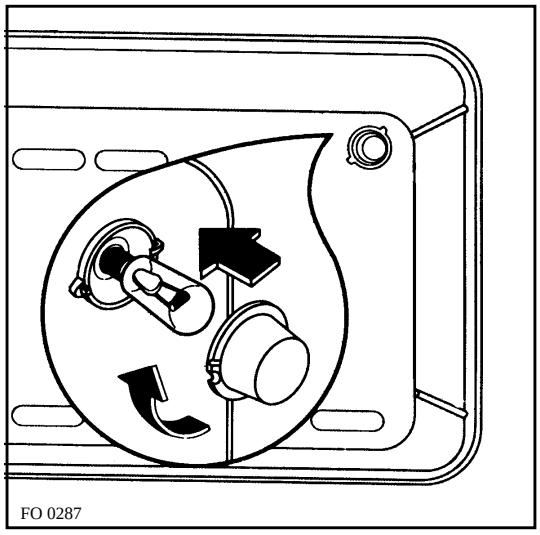


Fig. 8

6. COME COMPORTARSI SE QUALCOSA NON FUNZIONA

Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	SOLUZIONE
■ IL FORNO NON FUNZIONA	◆ Controllate che le manopole siano impostate correttamente per la cottura e ripetete le operazioni indicate nel libretto. *oppure* ◆ Controllate gli interruttori di sicurezza ("*salvavita*") dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgeteVi ad un ellettricista.
■ NON SI ACCENDE LA SPIA DI FUNZIONAMENTO GENERALE (gialla)	◆ Ruotare il selettore su una funzione.
■ NON SI ACCENDE LA SPIA DEL TERMOSTATO (rossa)	◆ Ruotate il termostato su una temperatura. *oppure* ◆ Ruotare il selettore su una funzione.
■ NON SI ACCENDE LA LUCE INTERNA DEL FORNO	◆ Ruotare il selettore su una funzione. *oppure* ◆ Acquistate presso un Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date in questa pagina (in alto a sinistra)
■ IL FORNO IMPIEGA TROPPO TEMPO PER CUOCERE OPPURE CUOCE TROPPO RAPIDAMENTE	◆ Consultate il contenuto di questo libretto (al paragrafo "Come cucinare").
■ SI FORMA UMIDITA' SOPRA LE VIVANDE E ALL'INTERNO DEL FORNO	◆ Non lasciate le vivande più di 15-20 minuti nel forno dopo la cottura.

7. ASSISTENZA E RICAMBI

Se le verifiche suggerite nel capitolo precedente non sono utili alla risoluzione del problema, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato, indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (**Mod.**), il numero di prodotto (**Prod. n**°) e il numero di fabbricazione (**Ser. No.**) che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno.
La targhetta é collocata sulla parte esterna del forno ed é visibile, aprendo la porta, nella posizione evidenziata nella figura a destra (Fig. 9)

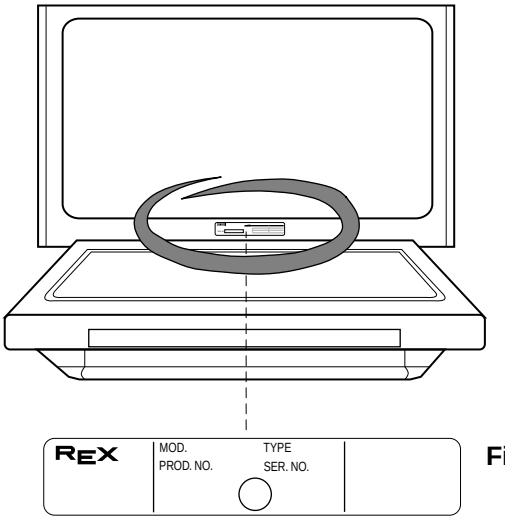


Fig. 9

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

DISTRI PARTS

8. CONDIZIONI DI GARANZIA

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso sull'ultima pagina di copertina di questo libretto.

Conservi con cura, insieme a questo libretto, la ricevuta o lo scontrino fiscale, oppure ancora la bolla di accompagnamento, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui é avvenuto.

In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Il Servizio di Assistenza Tecnica Zanussi, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «ZANUSSI SERVIZIO TECNICO»

9. CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI MINIME DEL VANO INCASSO	altezza	a colonna:	58,0 cm.
		sottotavolo:	59,1 cm.
	larghezza		56,0 cm.
	profondità		55,0 cm.
DIMENSIONI UTILI DELLA CAVITA' DEL FORNO	altezza		32,5 cm.
	larghezza		44,0 cm.
	profondità		39,0 cm.
	volume utile		53 litri

Potenza elementi riscaldanti

Elementi riscaldanti superiori-inferiori	2000 W
Elemento riscaldante convezione	2000 W
Elemento riscaldante Grill	1800 W
Lampada forno	15 W
Ventilatore raffreddamento (dove presente)	20 W
Ventilatore forno	30 W
Potenza totale massima	2070 W
Tensione di alimentazione (50Hz)	230 V

10. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'INCASSO NEI MOBILI COMPONIBILI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura inserita in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo abbia le caratteristiche adatte.
In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e parti protette con solo isolamento funzionale deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell'apparecchiatura. Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se l'apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.
E' opportuno che l'apparecchiatura sia installata ad una certa distanza da frigoriferi o congelatori, perché il calore emesso potrebbe pregiudicarne il funzionamento.

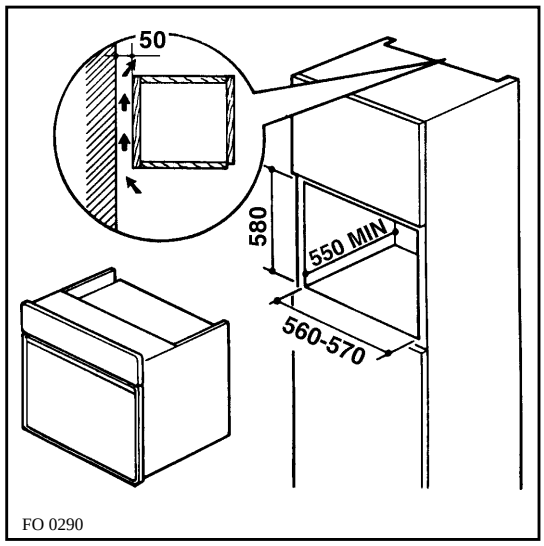


Fig. 11 - INSERIMENTO IN COLONNA

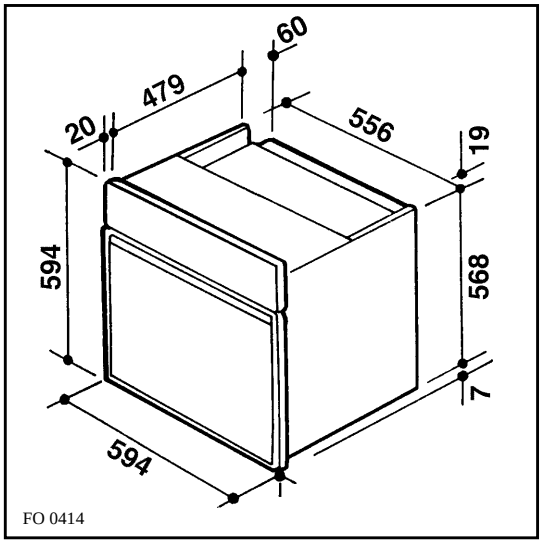


Fig. 10 - DIMENSIONI DI INGOMBRO DEL FORNO

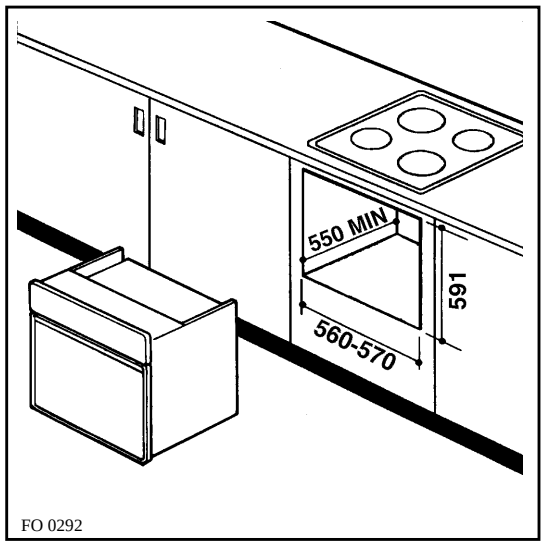


Fig. 12- INSERIMENTO SOTTOTAVOLO

ASSIEMAGGIO

Inserite l'apparecchiatura nel vano.
Aprite la porta del forno e fissate il corpo forno al mobile con quattro viti per legno che ben si adattino ai fori appositamente realizzati sulla cornice perimetrale **(Fig.13-14).**
Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano di cottura con piastre elettriche, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche, che per facilitare una eventuale estrazione dal mobile del forno.
Eventuali prolunghe dovranno essere realizzate con cavi in grado di sopportare la potenza prevista.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

1) la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola);
2) l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore;
3) la presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

L'apparecchiatura viene fornita con cavo di alimentazione. Il cavo dovrà essere munito di spina normalizzata idonea al carico indicato sulla targhetta matricola. La spina va collegata ad una adeguata presa di corrente.
Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete **un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore**. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.
Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

MORSETTIERA

Il forno è dotato di un'apposita morsettiera, facilmente accessibile, predisposta per il funzionamento con una tensione di alimentazione di 220-230 V monofase.
(Fig. 15)

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO LE NORME ANTIFORTUNISTICHE NON VENGANO RISPETTATE.

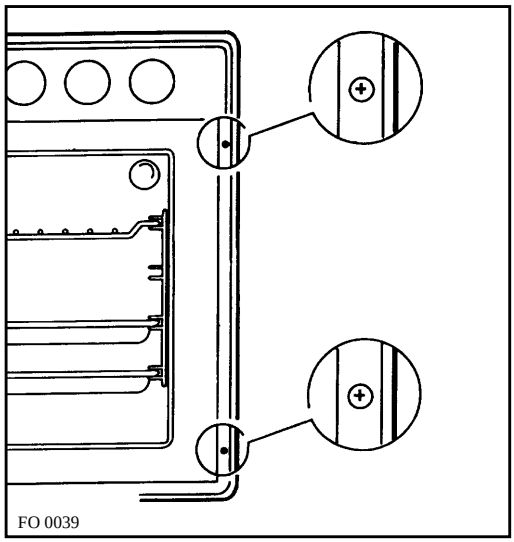


Fig. 13

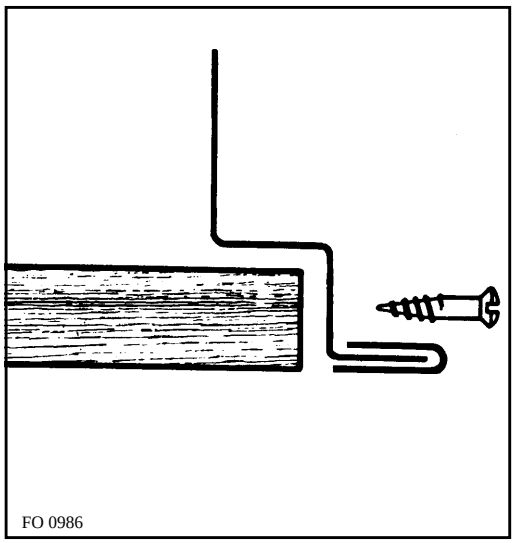


Fig.14

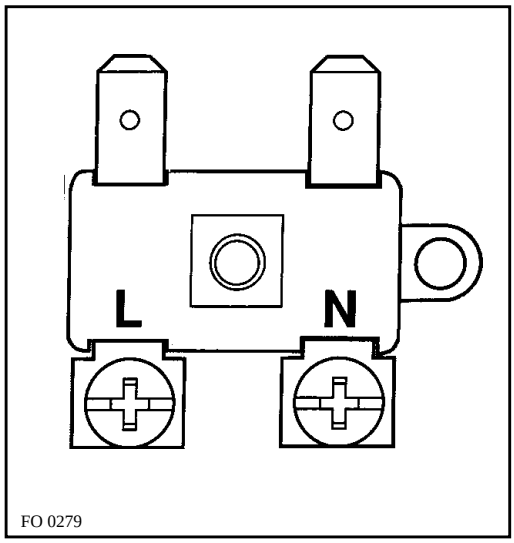


Fig. 15